

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 12 Bydgoszcz / Bromberg, 20. März 1938

Fessellahmheiten des Pferdes.

Von Dr. R. W. Lentz, Berlin.

Lahmheiten durch Erkrankungen des Fesselgelenks können die verschiedensten Ursachen haben. Am häufigsten werden Wunden beobachtet, bedingt durch Gabelstiche, Eggen- und Mähmaschinenzinken, Stacheldraht, Hufschläge und Anstoßen und Anschlagen an scharfkantige Gegenstände. Die Behandlung hat, wie auch bei anderen Wunden, nach den Grundsätzen der Antisepsis zu erfolgen.

Nicht weniger häufig sind Quetschungen des Fesselgelenks durch Druck, Stoß, Schlag, Stoßen gegen die Krippe, Sturz und Streifen. Neben der Beseitigung der Ursache ist vor allem Ruhe geboten. Bei Entzündungszuständen sind feuchte antiseptische Umschläge angezeigt, Eiterherde sind rechtzeitig zu öffnen, während Blutergüsse durch Druck und Massage zu behandeln sind.

Verstauchungen des Fesselgelenks werden vorwiegend an den Vordergliedmaßen angetroffen, seltener an den Hinterextremitäten. Als Ursache kommen hierbei in Frage Fehltritte, Ausgleiten, scharfe Wendungen, plötzliches Anhalten in schneller Gangart, Hängenbleiben in Erdlöchern oder Eisenbahnschienen, Überköten usw. In frischen Fällen hat die wirksamste Behandlung in andauernder Berieselung des erkrankten Gelenks zu bestehen, während später feuchte Wärme in Form fester Prießnitzscher Verbände angezeigt ist. Nach dem Verschwinden der Lahmheit darf die Arbeit nur schonend wieder aufgenommen werden.

Verrenkungen des Fesselgelenks werden, im Vergleich zu den bisher beschriebenen Erkrankungen, nur selten beobachtet, da das Gelenk durch seinen Trag- und Bandapparat sehr gut gesichert ist. Begünstigend wirken schmale Gelenke, enge und fehlerhaft schiefe Hufe und Ermüdungszustände. Als Ursache kommen die bei der Verstauchung angeführten Einwirkungen in Frage, weiter übermäßige Beugung oder Streckung des Gelenks, Fehltritte, schiefes Auftreten, Ausgleiten usw. Eine Behandlung dieses Leidens ist nur bei besonders wertvollen Zuchttieren empfehlenswert und erfordert stets die Hinzuziehung eines Tierarztes.

Von den Entzündungszuständen des Fesselgelenks sind am bekanntesten die Fesselgelenksgallen und die Fesselgelenksschale. Fesselgelenksgallen werden bei der chronischen seriösen Entzündung des Gelenks beobachtet, wobei die verdickte Gelenkkapsel an bestimmten Stellen fluktuierende Ausbuchtungen zeigt. In der Regel fehlt bei diesen Gelenkerkrankungen die Lahmheit, so daß es sich lediglich um einen belanglosen Schönheitsfehler handelt, der eine besondere Behandlung nicht erforderlich macht. Die Fesselgelenkschale dagegen, bei der es sich um eine chronische, mit Formveränderungen verbundene Gelenkentzündung handelt, ist durch Lahmheit gekennzeichnet, die sich besonders bei anstrengender Arbeit steigert. Infolge der bei dieser Erkrankung bestehenden schweren Veränderungen am Gelenk sind Behandlungsmethoden wenig aussichtsreich und bei der langwierigen Dauer auch unrentabel.

Zusammenfassend ist zu sagen, daß den Fesselgelenklahmheiten die verschiedensten Ursachen zugrunde liegen können, die einen entscheidenden Einfluß auf Art und Schwere der Erkrankung haben. Die Behebung des Leidens hat in jedem Fall in der Abstellung der die Lahmheit auslösenden Ursachen, Ruhestellung des erkrankten Gelenks und fachmännischen Behandlung der Krankheitserscheinungen zu bestehen.

Vor dem Verfüttern die Kartoffeln waschen!

Bei dem Kartoffelsegen des letzten Jahres ist jeder Bauer bemüht, so viel Kartoffeln wie irgend möglich im eigenen Betrieb zu verfüttern. Auch Rinder und Pferde erhalten Kartoffeln. Dabei besteht für die Verfütterung an diese Tiere noch der große Vorteil, daß man sie im Gegensatz zu der Schweinefütterung ohne weiteres roh verfüttern kann, wenn sie nur recht sauber und frei von Keimen



sind. Im Frühjahr ist es daher wichtig, die Kartoffeln zu entkeimen. Auf alle Fälle aber müssen sie sehr sorgfältig gewaschen werden. Am besten geht das Waschen der Kartoffeln nun zweifellos mit einer besonderen Wäsche. Wo eine solche aber fehlt, wird man sich mit Körben, Wannen oder Tonnen behelfen. Die Arbeit des Kartoffelwaschens mit Hilfe eines Drahtkorbes in fließendem Wasser oder unter einer Pumpe ist bekannt und ziemlich einfach durchzuführen. In Wannen oder Tonnen ist das Waschen nicht so ganz einfach, insbesondere macht das Umrühren und Herausnehmen mit der Kartoffelgabel immer gewisse Schwierigkeiten. Ein findiger Bauer hat sich deshalb das abgebildete Gerät vom Schmied anfertigen lassen. Ein halb-

kugelförmiger großer Löffel wird durch Aussparungen so stark durchlöchert, daß das Wasser beim Umrühren oder Herausschöpfen der Kartoffeln herausfließt. Wenn man die jeweilig zu waschende Kartoffelmenge nicht zu groß bemißt, kann man mit diesem großen Durchschlag die Kartoffeln sehr sauber waschen. Die Herstellung des Geräts ist aus der Zeichnung ohne weiteres ersichtlich.

Landwirt Höppner.

Landwirtschaftliches.

Danzig bekämpft den Kartoffelkrebs.

Vom 1. März 1941 ab darf zum Anbau von Kartoffeln im Danziger Gebiet nur Pflanzgut krebsfester Sorten, die die Danziger Bauernkammer bestimmt, verwendet werden. Bis zum 28. Februar 1941 darf neben diesen Sorten auch das Pflanzgut solcher krebsanfälliger Sorten angebaut werden, die von der Danziger Bauernkammer zum Anbau freigegeben worden sind. Auf Grundstücken, auf denen der Kartoffelkrebs festgestellt wurde, darf jedoch auch in diesem Zeitraum nur Pflanzgut krebsfester Kartoffelsorten verwendet werden. Vom 1. Juli 1940 ab darf nur noch Pflanzgut der zugelassenen krebsfesten Sorten in den Verkehr gebracht werden.

Wer Kartoffeln anbaut oder mit Kartoffelpflanzgut handelt, hat der Ortspolizeibehörde, der Staatlichen Hauptstelle für Pflanzenschutz und dem von ihr Beauftragten auf Anfordern die Herkunft des Pflanzgutes nachzuweisen. Der Nachweis kann durch Vorlegung eines Bezugs- oder Lieferscheins erbracht werden.

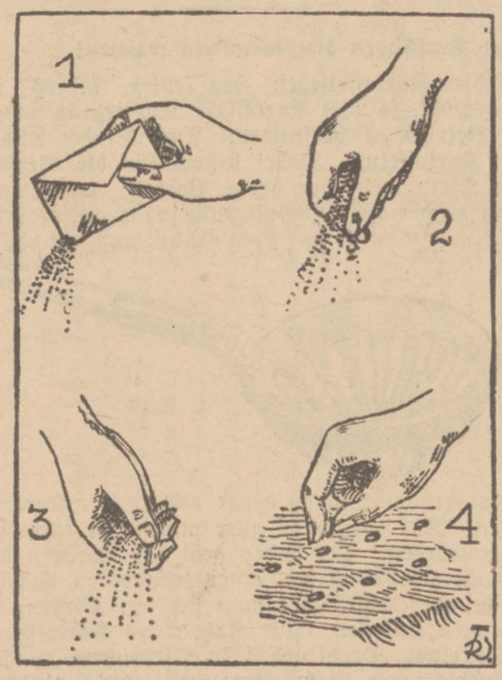
Obst- und Gartenbau.

Das Säen — eine wichtige Gartenarbeit.

Sowohl vom keimfähigen Samen, als auch vom richtigen Aussäen hängt der Erfolg im Gartenbau ab. Zwar kann das Aussäen in verschiedener Weise ausgeführt werden, jedoch sind ganz bestimmte Punkte dabei zu beachten:

1. Man darf nur keimfähigen Samen verwenden. Hat man Samen, von dem man nicht genau weiß, ob er noch keimfähig ist, so mache man vor der Aussaat eine Keimprobe.

2. Man soll nur Samen von bewährten Blumen- und Gemüsesorten nehmen.



1. Säen mit der Samentüte. — 2. und 3. Säen mit der Hand. — 4. Einzelnes Auslegen größerer Samen wie Erbsen, Bohnen usw.

3. Man soll den Samen in zweckmäßige Tiefe säen. Er wird nach der Aussaat so hoch mit Erde bedeckt, wie die Samenkörner dick sind.

4. Man soll nicht zu dicht säen. Guter Samen ist teuer, und zu dicht stehende Pflanzen müssen später vereinzelt werden, was auch noch Arbeit macht.

5. Man soll nicht breitwürfig säen, sondern die Reihensaat vorziehen. Bei der Reihensaat läßt sich nicht nur das Land besser hacken und jäten, sondern die jungen Pflänzchen haben auch mehr Platz zur Bestockung.

6. Der Samen soll festliegen. Darum wird die Oberfläche nach der Aussaat sorgfältig geebnet und angeklopft.

7. Die Aussaaten werden mit Holzschildchen versehen, auf denen der Sortenname, wie auch der Tag der Aussaat deutlich verzeichnet sind.

K. E.

Verwendung von Holzstallerde.

Eine sehr gute Erde sammelt sich im Laufe der Zeit auf dem Boden des Holzstalls an. Sie ist um so wertvoller, je mehr der Holzstall eben nur als solcher verwendet wird. Oftmals aber dient er auch noch zur Einlagerung von Steinkohlen, Preßkohlen, Koks oder Torf. Enthält die Erde vorwiegend den Abfall von Steinkohlen oder Koks, ist deren Wert gleich Null. Je mehr sie aber in Zersetzung begriffene holzige Bestandteile enthält, desto wertvoller ist sie. Das gibt dann oft eine Erde, die guter Lauberde gleichkommt. Ist aber im Holzstall Holz und Torf zusammen aufgestapelt, gibt es auf dem Boden eine geradezu ideale Erdmischung, die die Vorzüge des Torfmulls mit denen der Holzerde vereinigt.

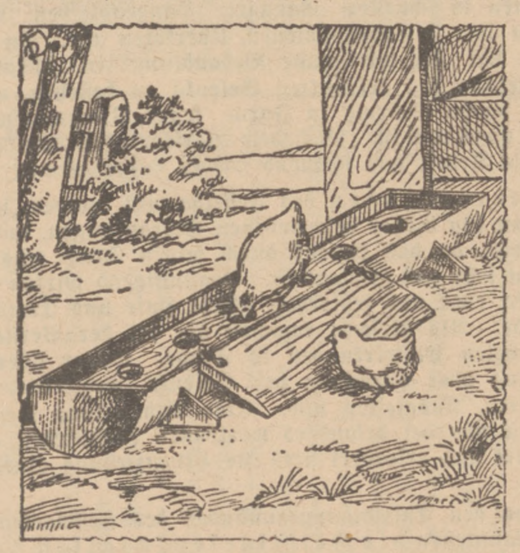
Aus allen diesen Gründen wird an einem regnerischen Tage, bei Wintersende, an die Aufräumung des Holzstalles gegangen. Die zusammengekratzte Erde wird durch einen Durchwurf gesiebt, um größere Holzstücke auszuscheiden. Die gewonnene Erde kann für Blumentöpfe, Mistbeete und Gemüseland Verwendung finden. In letzterem Falle wird man sie noch mit Jauche durchtränken, und man kann des Erfolges sicher sein.

M. Tr.

Geflügelzucht.

Trinkgefäß für Kleinküken.

Zweifelsohne hat der Züchter, der sich das abgebildete Trinkgefäß für seine Küken anfertigte, am eigenen Geldbeutel erfahren müssen, wie verderbnisbringend es ist, wenn sich Küken benässen. Zu einem Trinkgefäß, das diese Möglichkeit ausschloß, benutzte er ein Stück einer alten Dachrinne, das er sich in seinem Schuppen für den Gebrauchsfall aufbewahrt hatte. Durch den Klempner ließ er sich beide Enden durch ein Blechstück abdichten, außerdem durch Anlöten von Blechstreifen als Füße, dem Trinkgefäß einen



festen Stand geben. Dann wurde ein dünnes Brett so zurechtgeschnitten, daß es mit wenig Spielraum in das Gefäß hineinpaßt, d. h. auf dem Wasser schwimmt, wenn der Behälter mit Wasser gefüllt ist. In dieses Brett werden einige Löcher gebohrt, so daß die Küken Wasser aufnehmen können, ohne dieses zu beschmutzen oder sich selbst zu benässen.

Schn.

Bienenzucht.

Die mörderische Bienenruhr.

Alljährlich tritt die Ruhr immer wieder verheerend in unseren Bienenständen auf. Die ersten Anzeichen sind erbsengroße, braune, übelriechende Klexe auf dem Flugbrett, später auch im Flugloch und dann zuletzt auf den meisten Waben, auch auf den Flügeln einzelner Bienen. Im Flugloch fließen die Klexe zusammen und bilden eine förmliche Kruste, wie auch an den Rähmchen, an den Kasten- oder Korbwänden und auf dem Beuteboden. Viele Bienen fliegen dann bei ganz schlechtem Wetter ab, kommen aber nicht wieder heim. Die Völker werden von Tag zu Tag schwächer. Sie sind meist verloren oder so elend schwach, daß sie in die Ernte des kommenden Jahres nicht mehr mit Erfolg eingreifen können.

Auf manchen Ständen tritt die Ruhr schon um die Jahreswende auf. Da heißt es denn, jede Gelegenheit zu einem ausgiebigen Reinigungsflug nach Möglichkeit nützen! Hoch die Läden, fort mit den Blenden, wenn



an einem Winter- oder Vorfrühlingstag der Wärmemesser schon morgens auf 6—8 Grad Celsius hinaufklettert, wolkenloser Himmel lacht und windstilles Wetter herrscht. Nach solch einem Flug erhalten alle in Betracht kommenden Völker je einen Liter lauwarmer Zuckerlösung. Das tröstet über einige Wochen hinweg.

Besser wäre freilich: Vorbeugen! Merken wir uns für die nächste Einwinterung: Alle gefährlichen Honigsorten ausschleudern (Hederich-, Koniferen-, Heidehonig!) und während des ganzen Winters jede Beunruhigung von den Bienen fernhalten. Nicht zu warm einbauen, damit besonders der Bruteinschlag und damit die Zehrung in den ersten Jahresmonaten nicht allzu üppig fortschreiten. Weigert.

Rosenstrauch mit 50 000 Blüten.

Vom Verein der Rosenfreunde wurde in Bitterfeld mit der Anlage eines Rosenmuseums, einem Gegenstück zu dem ausgedehnten Rosarium von Sangerhausen, begonnen. Auch das Rosenmuseum von Bitterfeld soll in Form eines Rosariums die Entwicklung der einzelnen Rosenarten aus der Wildrose zeigen und einen lückenlosen Überblick über den heutigen Stand der Rosenzucht geben.

Wohl keine andere Blume ist in solchem Maße vom Schimmer der Romantik umwoben, als die Rose. Schon die Minnesänger des Mittelalters besongen ihren Duft und ihre Farbenschönheit. Von jeher war die Rose auch als Züchtungsobjekt hoch geschätzt. Während es nach Albert Magnus um das Jahr 1250 erst vier Rosenarten gab, kennt man heute nicht weniger als hundert Arten, die in etwa sechzehn Gruppen eingeteilt sind. Wohl der größte Triumph, den ein „Pflanzenzauberer" je erlebt hat, war dem Züchter der sogenannten schwarzen Rose beschieden. Er hat einen Jahrhunderte alten Wunschtraum der Botaniker erfüllt, dessen Verwirklichung fast unmöglich erschien. Der älteste Rosenstrauch, den man kennt, steht auf dem Domfriedhof in Hildesheim. Er galt schon im 17. Jahrhundert als uralt und „denkt" scheinbar noch lange nicht ans Sterben. Den größten Rosenstrauch hingegen, den es gibt, eine wundervolle Banksia-Rose, findet man in Frankreich. Er wurde im Jahre 1813 in Toulon gepflanzt, hat einen Stamm von über einem Meter Durchmesser und treibt nicht weniger als — 50 000 Blüten. Ein ähnlich großer Zuchterfolg war dem Gärtner beschieden, der im Jahre 1881 zu Freiburg im Breisgau den größten deutschen Rosenstock, eine Teerose auf Wildstamm, pflanzte. Er bedeckt eine Fläche von neunzig Quadratmetern und bringt es immerhin bis auf 10 000 Blüten.

Ein Rosenstrauch, der Äpfel trägt.

Diese Wunder der Natur werden jedoch weit in den Schatten gestellt durch die Versuche, die auf die Züchtung neuer Pflanzenarten abzielen. So hat z. B. im vergangenen Jahr ein Einwohner von Suderbrarup in Schleswig-Holstein einer Kletterrose ein — Apfelreis aufgepfropft. Er konnte bald darauf von dem Rosenstrauch zwei schöne — Äpfel ernten. Wie werden nun eigentlich derartige Zuchterfolge erzielt? Meist erfolgt die Veredelung — auch Okulieren genannt — durch das Einfügen einer Knospe oder eines Edelreises von der erwünschten Art in einen Stamm weniger begehrter, doch dafür lebenstüchtigerer Gattung zu inniger Dauervereinigung. Man hat hierbei zwischen der sogenannten Frühjahrsveredlung zu Beginn des Saftumlaufs in den Monaten März bis Mai, der Sommerveredlung während des Johannistriebes von Juli bis August, der weniger gebräuchlichen Herbstveredlung und der nur in geschlossenen Räumen wie Treibhäusern und dergleichen durchführbaren Winterveredlung in den Monaten Dezember bis Februar zu unterscheiden.

Besonders riskant ist bei fast allen Pflanzenarten die Herbstveredlung, da zu dieser Zeit die Edelreiser allzu lange ohne Saftverbindung bleiben und nur zu leicht verdorren. Je näher beide Teile miteinander verwandt sind — bei Rosen und Äpfeln kann man dies gewiß nicht behaupten — je schneller die Veredlung erfolgt und je dichter die Schnittflächen und Ränder des Edelreises denen der Unterlage anhaften, desto sicherer ist der Zuchterfolg. Alle okulierten Stellen müssen daher sorgfältig mit Woll- oder Bastfäden oder mit mit Baumwachs bestrichenen Papierstreifen miteinander verbunden werden. Bei reinen Spielarten können durch die Veredlung sogar Eigentümlichkeiten und Merkmale gewahrt werden, die sich nicht einmal durch Ableger, Samen und Stecklinge fortpflanzen lassen. Gänzlich neue Arten, wie sie der berühmte „Pflanzenzauberer" Luther Burbank so zahlreich gewonnen hat, lassen sich natürlich nur in oft jahrzehntelanger Auslese heranzüchten. Immer wieder gilt es, diejenigen Exemplare aus vielen anderen herauszusuchen, die sich am widerstandsfähigsten zeigen und die erwünschten Eigenschaften aufweisen

Wildrosen an den Reichsautobahnen.

„Stammutter" der zahllosen Rosenarten, deren Blütenpracht uns immer wieder entzückt, ist die unscheinbare Wildrose. Ihr Anbau wurde lange stark vernachläßigt, bis man entdeckt hat, daß die Hagebutten das unersetzliche Vitamin C enthalten, das auch der Zitrone ihren Wert verleiht. Der Generalinspektor für das deutsche Straßenbauwesen, Dr. Ing. Todt, hat sich daher auf Anregung des Hauptamts für Volksgesundheit dazu entschlossen, an den Reichsautobahnen Wildrosen anpflanzen zu lassen, um Deutschland damit von der Zitroneneinfuhr unabhängiger zu machen. Der züchterische Kreislauf ist damit geschlossen. Gleichberechtigt steht die schlichte Wildrose neben ihren anspruchsvolleren Nachkommen mit den hochtönenden Bezeichnungen, die ihren Duft, ihre Farbe oder sonstigen Eigenschaften charakterisieren sollen. Es ist daher sehr zu begrüßen, daß in dem neuen Bitterfelder Rosenmuseum, das auf dem Gelände des Gemeinnützigen Wohnungsbauvereins errichtet wird, erstmals in der Praxis die Entwicklung der „Königin der Blumen" vom Wildrosenstamm bis zum luxuriösen Treibhauserzeugnis veranschaulicht wird. Rosenfreunde aus aller Welt werden sich daran ein Beispiel nehmen und vielleicht auch in ihren Gärten ein Rosarium anlegen, das sich zu einem Rosenmuseum im kleinen ausgestalten läßt.

Für Haus und Herd.

Wir lernen von österreichischen Hausfrauen!

Apfelknödel.

1 Kilogramm Äpfel, 300 Gramm Zucker, 1 Löffel Weißwein, 1/2 Liter Milch, 1 Ei, Mehl nach Bedarf, gebräunte Butter, Zucker, Zimt. — Die Äpfel müssen mürbes Fleisch haben, sie werden geschält, würflig geschnitten, mit dem Zucker bestreut und mit dem Weißwein beträufelt, dann werden sie zum Durchziehen eine Stunde zugedeckt beiseite gestellt. Danach gießt man die Milch daran und rührt unter kräftigem Schlagen so viel Mehl dazu, daß ein ziemlich fester Kloßteig entsteht. Erst wenn sich der Teig vom Boden der Rührschüssel löst, gibt man das Ei daran. Von dem Teig werden längliche Klöße in kochendes Salzwasser gestochen und darin verdeckt gekocht, bis sie gar sind und oben schwimmen. Die mit der Schaumkelle herausgenommenen Apfelknödel richtet man nebeneinander auf heißer Platte an, reißt jeden Kloß in der Mitte etwas auf, bestreut sie mit Zucker und Zimt und begießt sie mit gebräunter Butter.

Zigeunernudeln mit Mohn und Zucker.

600 Gramm Kartoffeln, 1 Ei, 1 Eigelb, Salz, Prise Muskatnuß, 100 Gramm Mehl, 75 Gramm Butter, geriebener Mohn, 50 Gramm Zucker, Apfelkompott. — Die am Vortage mit der Schale gekochten Kartoffeln muß man abziehen und reiben, gibt dann Ei, Eigelb, Salz Muskat und das Mehl darunter und verarbeitet alles zu einem guten Teig. Von ihm werden Stückchen abgestochen, zu 5 Zentimeter langen Würstchen geformt und diese in siedendem Salzwasser solange gekocht, bis sie hoch kommen und gar sind. Die abgetropften Würstchen werden auf heißer Schüssel angerichtet, mit der lichtbraunen Butter begossen, diese mit geriebenem Mohn und Zucker bestreut und mit Apfelkompott zu Tisch gegeben.

Wiener Cremenudeln mit Weinsoße.

375 Gramm dicke, in kleine Stücke gebrochene Nudeln, Creme aus 125 Gramm Mehl, 4 Eiern, 1/3 Liter Milch, Prise Salz, 80 Gramm Zucker, 1 Paket Vanillezucker, 50 Gramm Butter, Brytfett, Weinsoße. — Die kleingebrochenen Nudeln müssen in leichtem Salzwasser weichkochen gut abtropfen und erkalten. Das Mehl wird mit der Milch angerührt, mit Zucker, Butter, Vanillezucker und wenig Salz vermischt und über gelindem Feuer zu einer ganz dicken Creme geschlagen die man abkühlen läßt und dann mit den Eiern gut vermischt. Von der steifen Creme sticht man Stücke ab, die man mit den kleinen Nudelstücken umwickelt. Man brät nun die Cremenudeln lichtbraun, bestreut sie mit Vanillezucker beim Auftragen und reicht eine Weinsoße dazu.

Wiener Nockerl.

500 Gramm Mehl, 1—2 Eier, Prise Salz, 1 Eßlöffel Schmalz oder Margarine, Fett zum Überbraten, Zucker und Zimt zum Überstreuen. — In einer tiefen Schüssel rührt man Schmalz oder Margarine schaumig, schlägt die Eier dazu und verrührt beides, bis es sich verbunden hat, gibt Salz dazu, nach und nach das Mehl und soviel Milch wie das Mehl aufnimmt. Der Teig muß solange geschlagen werden, bis er sich von der Schüssel löst. Nun gibt man nußgroße Stückchen des Teigs portionweise in kochendes Wasser und läßt die Nockerl etwa 10 Minuten kochen. Sie sind gar, wenn die hineingestoßene Gabel nicht mehr klebt. Man läßt sie abtropfen und übergießt sie mit kaltem Wasser. Dann werden die Nockerln in gebräuntem Fett überbacken und mit Zucker und Zimt heiß angerichtet.

Haferflocken-Rohkost-Frühstück.

Drei gehäufte Eßlöffel (ca. 30 g) Haferflocken werden abends mit einem Eßlöffel Zucker in reichlich 1/8 Liter Milch eingeweicht. Am Morgen wird ein großer Apfel samt Schale hineingerieben, der Saft von 1/4 Zitrone sowie ein gehäufter Eßlöffel geriebene Haselnüsse oder Mandeln daruntergerührt. Der Apfel kann je nach der Jahreszeit auch durch jedes andere Obst ersetzt werden. Im Sommer empfiehlt es sich, die Haferflocken abends mit 5 Eßlöffel Wasser einzuweichen und erst morgens weitere 5 Eßlöffel Milch dazuzugeben, um ein Sauerwerden zu verhüten.

Haferflocken für Magenschwache und Genesende.

Pro Person werden zwei gehäufte Eßlöffel (ca. 20 g) Haferflocken in 1/4 Liter kaltes Wasser oder kalte Milch gegeben und unter öfterem Umrühren solange gekocht, bis ein dicker Brei entsteht, den man dann ganz leicht salzt. Bei schweren Magen- oder Darmstörungen empfiehlt es sich, dem Kranken nur den Haferschleim zu verabreichen (den Brei durch ein Sieb rühren!). Butter, Eier oder andere Zutaten dürfen, wenn der Arzt nichts anderes verordnet, nicht zugesetzt werden.

Aus der Praxis.

Das Abspringen der Tapeten.

Um in Räumen, die wechselnden Witterungsverhältnissen ausgesetzt sind, das Abspringen der Tapeten zu verhindern, bereitet man folgenden Kleister: Man weicht 4,5 Kg. Bolus, nachdem er klein geklopft worden ist, in Wasser ein und schüttet sodann das darüberstehende Wasser ab. Hierauf werden 1125 Gramm Leim zu Leimwasser gekocht, mit dem erweichten Bolus gut vermischt, noch 500 Gramm Gips zugemischt und dann die Masse mittels eines Pinsels durch einen Seiher getrieben. Hierauf wird die Masse mit Wasser zu einem dünnen Kleister vermischt.

Falls der gewöhnliche Mehlkleister mehrere Tage aufgehoben werden soll, macht man ihn geruchlos durch Zusatz von ein Zehntel seiner Raummenge an Spiritus.

Kalkspritzer auf Fensterscheiben oder Steinfliesen.

Diese Spritzer verschwinden mühelos, wenn man sie mit einem mit Salzsäure befeuchteten Lappen wegreibt. (Vorsicht!)

Blanke Fenster.

Wenn Maurer oder Gipser an einem Hause gearbeitet haben, wobei die Fenster oftmals grüne, matte Stellen bekommen, die gar nicht weichen wollen, so kann man sich leicht helfen, indem man die Glasscheiben mit einem möglichst scharfen Essig abreibt. Nach Abspülen mit klarem Wasser werden die Scheiben wieder tadellos hell und durchsichtig sein.

Trübe gewordenes Fensterglas reibt man mit feingepulverter Kalkerde, die aber keine Sandkörner enthalten darf, ab, wozu man ein weiches Leinenläppchen benutzt. Genügt dies nicht, so verwendet man verdünnte Salpetersäure, nach welcher die Scheiben mit Regenwasser abgewaschen werden müssen.

Blind gewordene Fensterscheiben reinigt man mit einem in Leinöl getauchten wollenen Lappen. Es darf jedoch nicht sogleich kaltes Wasser an die gereinigten Fensterscheiben gebracht werden, sondern die hängengebliebenen Ölteilchen müssen zuerst mit einem wollenen Lappen oder Löschpapier entfernt werden.

Farbengeruch in den Zimmern.

Farbengeruch vertreibt man leicht durch einige Wacholderbeeren, die auf glühende Kohlen oder auf eine erhitzte Platte gelegt werden, diese schwenkt man einige Male im Zimmer hin und her. Oder man läßt sich vom Apotheker eine Mischung aus 90 Gramm Kochsalz und 30 Gramm Braunstein bereiten, über die 60 Gramm rohe, konzentrierte Schwefelsäure und 60 Gramm Wasser gegossen werden.

Neue Teppiche rollen sich!

Wenn neue Teppiche sich an den Rändern rollen, sind sie oft nur durch kleine Nägel in ihrer Lage festzuhalten — ein Verfahren, das für den Fußboden wenig zuträglich ist. Besser ist folgendes Mittel: Man feuchtet die Seite, die sich rollt, abends mit einem Schwamm, in reines Wasser getaucht, mäßig an und beschwert den Teppichrand mit schweren Büchern, Bolzen und dergl. Am andern Morgen ist der Rand trocken und wird sich auch nicht mehr rollen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.